



3 Liter Stainless Steel Deep Fryer Friteuse en Acier Inoxydable de 3 Litres

OWNER'S MANUAL
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE
Model/Modèle: F1053B
120V., 60Hz., 1600 Watts



EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully before use.
2. **Do not** touch hot surfaces, always use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to **EURO-PRO Operating LLC** for examination, repair or adjustment. (See warranty.)
7. **Never** plug in before unit is assembled and before oil is added to the oil reservoir.
8. **Never** overfill the fryer with oil. Fill only between the minimum and maximum levels, as indicated inside the oil reservoir.
9. Be sure the basket handle is properly assembled to the basket and locked in place. (See assembly instructions.)
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Always insert heating element in the appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet then wait for the unit to cool completely before removing the heating element.
12. Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** leave appliance unattended while in use.
14. **Do not** use outdoors.
15. **Do not** let cord hang over the edge of the table, counter or touch hot surfaces.
16. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. **Do not** use appliance for other than intended household use.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

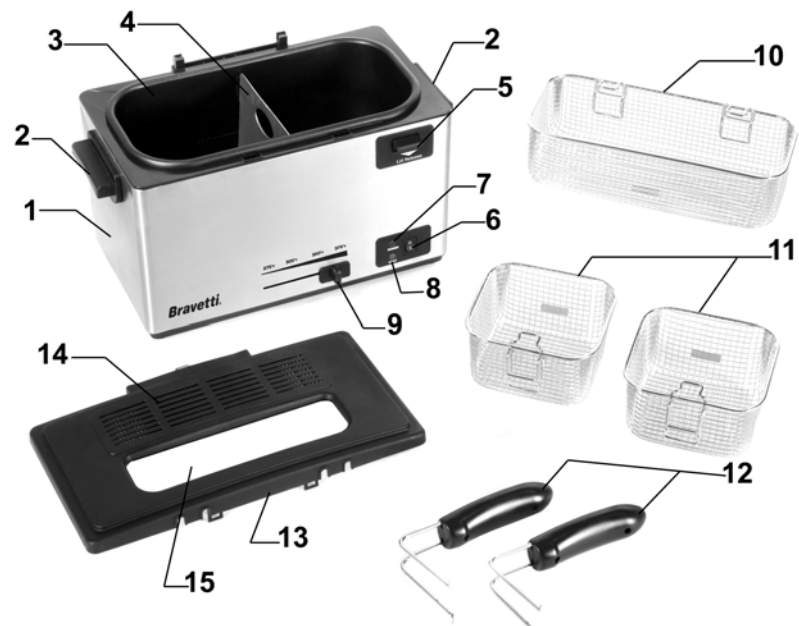
- A detachable magnetic power cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. **An extension cord (or longer detachable cord) is not recommended for use with deep fryers.**
- **Never** plug in the unit to an electrical outlet before the oil reservoir has been filled with oil.
- **Do not** immerse the deep fryer or the power cord in water.
- When opening the lid after frying, lift it slowly and wait a moment to allow the steam inside to escape before opening fully.
- To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.



WARNING: This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit the outlet, contact an electrician to replace the outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin, part of the 3-prong plug.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

GETTING TO KNOW YOUR DEEP FRYER



1. Stainless Steel Housing
2. Cool Touch Handles
3. Oil Reservoir
4. Oil Reservoir Divider
5. Fryer Cover Release
6. On/Off Switch
7. Power "On" Light
8. Temperature Ready Light
9. Adjustable Temperature Control
10. Large Frying Basket
11. Small Frying Basket (x2)
12. Detachable Basket Handles (x2)
13. Fryer Cover
14. Built-in Filter
15. Viewing Window
16. "Break-Away" Safety Cord (not shown)

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1600 Watts

*Illustrations may differ from actual product

OPERATING INSTRUCTIONS

Before Using Your Deep Fryer **DO NOT immerse the deep fryer in water.**

Make sure the fryer is unplugged. Wash the fryer baskets and cover in hot, soapy water. Wipe dry thoroughly. Wipe the inside of the oil reservoir with a damp cloth and wipe dry thoroughly before adding the oil.

Warning: All components must be completely dried before filling with oil or using. Special care must be taken to ensure the filter compartment and cover are completely dry, otherwise the filter will not function properly and may lead to steam being trapped within the fryer during use.

Assembling Your Deep Fryer

Caution: Never turn on the deep fryer when the oil reservoir is empty. Always ensure the deep fryer is out of the reach of children. Always use the deep fryer on a flat, heat resistant surface.

1. Make sure that the On/Off switch is in the "Off" position.
2. Attach the "break-away" safety cord. The top of the cord can be identified by the "THIS SIDE UP" raised print. (Fig. 1) When attaching cord - you will feel a magnetic pull on the cord when attaching cord correctly.

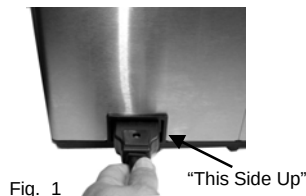


Fig. 1

3. Pour cooking oil into the oil reservoir until the oil level is between the "MIN" and "MAX" marking on the inside of the oil reservoir. **Do not** exceed the "Max" level for cooking oil. (Fig. 2)

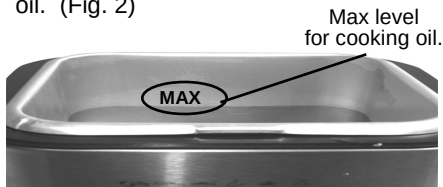


Fig. 2

4. To attach the handle to the fryer basket, pinch the two handle ends together to insert the metal part of the handle inside the basket handle bracket on the fryer basket. (Fig. 3)

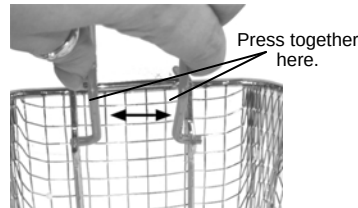


Fig. 3

Filling the Oil Reservoir With Oil

Warning: Never plug in the deep fryer before filling with oil to specified level.

- Use blended vegetable oil, pure corn oil or canola (rapeseed) oil. **Do not** use olive oil, margarine, lard or drippings.
- The oil level must always be maintained between the minimum and the maximum levels marked inside the oil reservoir. (Fig. 4) Check the oil level before each use. For best results, keep the oil close to the maximum level. **Never** mix different oils and fats together. **Do not** mix old and new oil.

Oil level indicator



Fig. 4

Using Solid Fat

Warning: It is **NOT RECOMMENDED** to put solid shortening in the oil reservoir or the fryer basket.

- If using solid vegetable shortening, melt it first in a separate pan and then very carefully pour the melted fat into the oil reservoir.
- Previously used solid vegetable shortening which has curdled and hardened in the oil reservoir should be removed from the oil reservoir and melted in a separate pan before reusing.

OPERATING INSTRUCTIONS

Caution: If you try to melt the solidified fat in the oil reservoir, there is a risk of warm melted fat suddenly sputtering from below through the still solid top layer of fat. Therefore use only the following procedure:

- Make sure the fat is at room temperature. If the fat is very cold, there is a greater risk of splashing.
- Using a fork, carefully make some holes in the fat. Make sure the cover is securely closed while fat is melting. Heat fat slowly - on lowest temperature setting.

Using Your Deep Fryer

Caution: Never turn on the deep fryer when the oil reservoir is empty. Always ensure the deep fryer is out of the reach of children. Always use the deep fryer on a flat, heat resistant surface.

1. Place the desired basket in the deep fryer. If you will be using the two small baskets, then slide the oil reservoir divider into the oil reservoir. If using only the large basket, then remove the divider before the oil gets hot. **Never try to remove the divider from the oil reservoir in between cooking as it gets very hot.** Always allow to cool completely (approximately 2 hours before removing from the deep fryer.
2. Close the cover on deep fryer.
3. Set the On/Off switch to the "On" position. The power on light will turn "On".
4. Slide the temperature control to the desired temperature setting.
5. When cooking oil reaches the set temperature, the temperature ready light will turn on.

Note: The indicator light will cycle off and on during the frying cycle as the unit maintains the selected temperature.

6. Press the cover release button to open the fryer cover. (Fig. 5)



Fig. 5

7. Lift the fryer basket onto the fryer basket holder mount. (Fig. 6) Place food into the fryer basket, carefully lower the fryer basket back into the heated oil and close the cover.



Fig. 6

8. When cooking is complete, open the cover and allow hot steam to escape.
9. Lift the frying basket and hook the basket onto fryer basket holder mount to allow the food to drain. (Fig. 6)
10. Remove the food from the fryer basket by lifting basket by its handle and **CAREFULLY** pouring the food onto a plate covered with paper towels or into desired serving container or by using tongs to remove the food from the frying basket and placing onto the serving container.
11. Repeat procedure for remaining food to be cooked.
12. When the cooking is complete, turn the deep fryer off, unplug and allow the oil to cool for approximately 2 hours before attempting to remove the oil, reservoir divider or clean the fryer.

Important: Always replace or remove the frying basket carefully when cooking.

Caution: Never touch any metal parts on the deep fryer as they may be hot.

Warning: Never use the break-away safety cord to turn the deep fryer "Off". Always turn unit Off by setting the On/Off switch to the "Off" position. Disconnect the power cord from the wall outlet. Use only the power cord provided with the deep fryer. Use of any other magnetic cord could cause fire, electric shock or injury.

OPERATING INSTRUCTIONS

Warning: This unit should never be used to boil water.

Warning: Never exceed "MAX" line when filling the basket with food. It is recommended that food is at the 3/4 level, below the MAX line when frying frozen food. (Fig. 7)

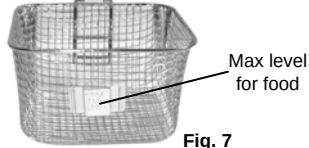


Fig. 7

Warning: To avoid possible injury or burns, never touch any metal parts on the deep fryer because they may be hot. The use of oven mitts or a pot holder is recommended when handling the basket.

- **Do not** fill the fryer basket when it is immersed in oil.
- Place the food in the fryer basket.
- **Do not** drop food into hot cooking oil.
- **Never** exceed the maximum line in the fryer basket. For optimum results and shorter frying time, basket should be only 1/2 full.

Frying Food

Warning: When adding food to the frying basket, remove it from the deep fryer before filling it especially with frozen food because oil will spatter and cause burns.

Caution: When frying frozen foods such as French Fries, you should not exceed the "MAX" fill line on the fryer basket. Clean off any ice from frozen food prior to frying. Failure to do so may cause fryer to overflow when food is placed in the oil.

- Always use the fryer basket to fry food.
- Always place the cover on the deep fryer during frying.
- When the oil is pre-heated, the temperature ready light will go on indicating the desired oil temperature has been reached.
- Slowly lower the fryer basket into the hot oil. Lowering the fryer basket too quickly can result in the oil overflowing and splashing.

- It is normal for steam to escape through the sides of the cover while frying.
- Avoid standing too close to the deep fryer while it is cooking.
- Set the On/Off power switch to the "Off" position to turn the unit off.
- Unplug the power cord from the wall socket.
- Lift up the fryer basket by the handle and place it on the fryer basket holder mount and allow the food to drain for a minute.
- Once the oil has drained from the frying basket, the basket may be emptied into a plate and the food served.
- Always let the deep fryer cool completely (approximately 2 hours) before cleaning or storing. **Never** carry or move the deep fryer with hot oil inside.

Frying Tips

- To avoid condensation buildup on the viewing window - rub a little cooking oil on window.
- **Do not** mix different oils or new and old oil together.
- Replace oil regularly. In general, oil used to fry food with protein, (such as poultry, meat and fish) should not be reused. When oil is used mainly to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used up to 8 to 10 times, but **do not** use the same oil for more than 6 months.
- Always replace all oil as soon as it starts foaming when heated or when color becomes dark or when it has a rancid smell or taste or becomes syrupy.
- Make sure that the food to be fried is dry. Dab food with paper or clean dish towel if necessary.
- Remove loose ice from frozen food before frying.
- To cook evenly, pieces should be the same size and thickness.
- Thicker pieces will take longer to cook.

OPERATION INSTRUCTIONS

Temperature Settings

The following cooking times reflect only the approximate time needed to fry one basket 1/2 full. The exact time may be different depending on actual quantity, personal cooking preferences, size and thickness of pieces, etc. In general, use lower settings for delicate foods (vegetables, fish) and higher settings for frozen foods, French Fries and chicken.

Please note that if you wish to deep fry anything at 350°F, place the temperature control in between the 335°F and 375°F setting.

Food	Cooking Time	Temp.
French Fries	6-9 minutes	375°F
Fish Fillets	3-5 minutes	320°F
Chicken Fingers	6-8 minutes	350°F
Chicken Pieces	13-20 minutes	350°F
Fried Zucchini	3 minutes	320°F
Fried Mushrooms	3 minutes	320°F
Onion Rings	3 minutes	320°F
Donuts	3-5 minutes	350°F
Apple Beignets	4 minutes	350°F
Shrimp	4-6 minutes	320°F

To Store or Reuse Cooking Oil

- Make sure the deep fryer is unplugged and the oil has cooled (approximately 2 hours) before attempting to clean or store the deep fryer.
- The oil does not need to be changed after each use. We do not recommend storing and reusing oil that was used for frying high protein foods such as poultry, fish or other meats. When oil is mainly used to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used 8 to 10 times. However, do not use the same oil for longer than 6 months.
- To filter the oil, first make sure the oil has cooled and then empty the oil from the oil reservoir into a storage container or bottle. (Fig. 8) To reuse, refill the oil reservoir with the oil, pouring the oil through a wire strainer or paper filter. (Fig. 9)



Fig. 8

Storing used oil



Fig. 9

Filtering used oil

Detachable "Break Away" Safety Cord

Your deep fryer has been specifically designed with your safety in mind. Your deep fryer has a unique detachable power supply cord. This power supply cord is designed to "break-away" from the fryer in the event that the power cord or fryer is inadvertently pulled or tugged. This is intended to prevent the tipping of the appliance and hazardous spillage of hot oil. It is **NOT** intended to disconnect the fryer during normal use. To connect the power cord - note the instructions on the cord plug area - "**THIS SIDE UP**". Place plug into opening - you will feel the magnetic pull. Slide the plug into the slot until it connects. (Fig. 10)

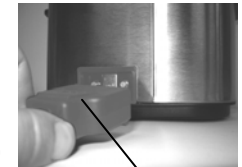


Fig. 10

"THIS SIDE UP"

If the cord should be disconnected from the unit during operation, the user should **immediately unplug the power cord** from the electrical wall outlet before any attempt to reconnect the magnetic cord back to the deep fryer unit.

Do not come in contact with the magnetic connection of the power cord while it is plugged into electrical wall outlet. Injury can occur.

Warning: **Do not** attempt to defeat the magnetic cord connection by attempting to permanently attach the power cord to the deep fryer.

CLEANING INSTRUCTIONS

Cleaning Instructions

Warning: Always turn unit "OFF" and remove the plug from the wall socket before cleaning. Allow the deep fryer and the oil to cool completely (approximately 2 hours) before cleaning. Never immerse the break-away safety cord, plug, or deep fryer in water or any other liquid.

- Please read and follow all instructions in this manual for best results with your deep fryer.
- **Never immerse the, break-away cord, plug, filter or deep fryer in water or any other liquid.**
- **NEVER place the deep fryer body in the dishwasher.**
- Wipe the oil reservoir with a damp, soapy cloth and repeat with a cloth dampened with water only to rinse.

- The fryer baskets and the cover can be washed on the top rack of the dishwasher.
- Make sure that the cover with the built-in filter is completely dry before replacing onto the deep fryer otherwise the filter will not function properly and may lead to steam being trapped within the fryer during use.
- **Do not** use any type of abrasive pad or steel wool to clean the power cord magnetic socket.
- **Do not** use alcohol or cleaning solutions to clean the deep fryer.

Model F1053B



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions. If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and \$ 5.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO Operating LLC**.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is **EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach a tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**



OWNERSHIP REGISTRATION CARD FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

EURO-PRO Operating LLC, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7

Model F1053B

Appliance model

Date purchased

Name of store

Owner's name

Address

City

Prov.

Postal Code

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des mesures fondamentales de sécurité doivent toujours être respectées lorsque vous utilisez votre appareil électrique, incluant les mesures suivantes :

1. Lisez les instructions attentivement avant l'utilisation.
2. **Ne touchez pas** aux surfaces chaudes, prenez toujours les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil électroménager est utilisé par ou près des enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque non utilisé ou avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant le nettoyage de l'appareil.
6. **Ne faites fonctionner aucun appareil** dont le cordon d'alimentation ou la prise est endommagée, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou dans le cas où toute partie de l'appareil aurait été enlevée ou abîmée de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à **EURO-PRO Operating LLC** pour son examen, sa réparation ou son réglage. (Consultez la garantie.)
7. Ne branchez **jamais** l'unité avant qu'elle soit assemblée ou avant d'avoir ajouté de l'huile dans le réservoir.
8. Ne remplissez **jamais** trop la friteuse d'huile. Remplissez seulement entre la ligne du minimum et celle du maximum, tel qu'indiqué à l'intérieur du réservoir d'huile.
9. Assurez-vous que la poignée du panier soit adéquatement assemblée au panier et verrouillée en place. (Voir les instructions d'assemblage.)
10. L'utilisation d'accessoires **non recommandés** par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures. Insérez toujours l'élément chauffant en premier dans l'appareil et ensuite branchez-le dans la prise murale. Pour le débrancher, enlevez la fiche de la prise murale et attendez que l'unité refroidisse complètement avant d'enlever l'élément chauffant.
11. Une extrême précaution doit être utilisée lorsqu'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud est déplacé.
12. **Ne laissez pas** l'appareil fonctionner sans surveillance.
13. **Ne l'utilisez pas** à l'extérieur.
14. **Ne laissez pas** le cordon pendre du bord de la table, du plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
15. **Ne le placez pas** sur ou près d'un brûleur chaud, à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
16. **N'utilisez pas** l'appareil pour un usage autre que domestique pour lequel il a été conçu.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Un cordon d'alimentation magnétique et détachable est fourni afin de réduire les risques encourus par un emmêlement ou un trébuchement à cause d'un cordon plus long. **Un cordon d'extension (ou un cordon détachable plus long) n'est pas recommandé lors de l'utilisation d'une friteuse.**
- **Ne branchez jamais** l'unité dans une prise de courant électrique avant que le réservoir ne soit rempli d'huile.
- **N'immergez pas** la friteuse ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle après avoir fait une friture, soulevez-le lentement et attendez un moment afin que la vapeur interne puisse sortir avant de le soulever au complet.
- Pour éviter les surcharges de circuit, n'opérez pas un autre appareil à puissance élevé sur le même circuit.

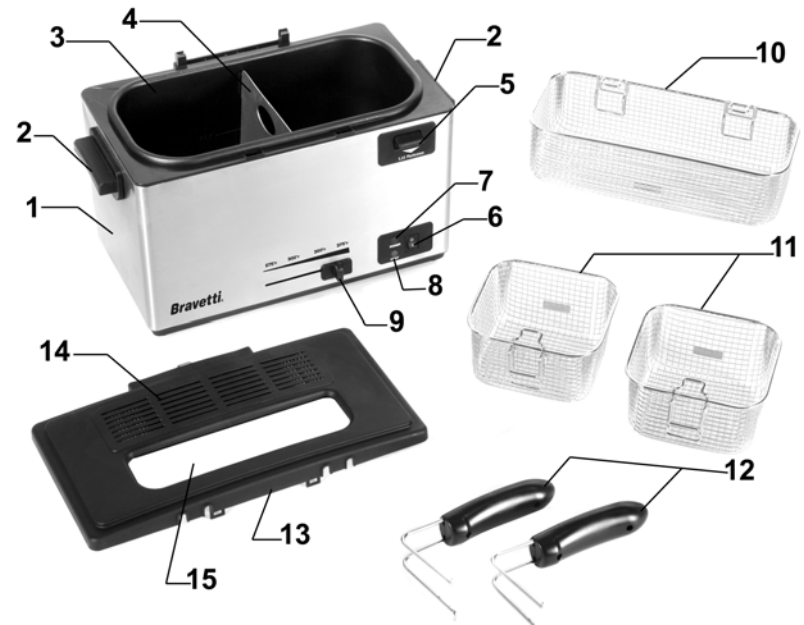


La lame de mise à la terre est la plus longue des trois

AVERTISSEMENT: Cet appareil est doté d'un cordon avec fiche bipolaire avec terre (fiche à trois lames). Cette fiche ne s'insère qu'à une prise électrique à trois fentes. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. Si la fiche ne s'insère pas à la prise, contactez un électricien afin de remplacer la prise. **Ne contournez pas cette mesure de sécurité offerte par la fiche de mise à la terre, partie de la fiche bipolaire.**

**GARDER CES CONSIGNES
POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE



1. Boîtier en Acier Inoxydable
2. Poignées Froides au Toucher
3. Réservoir d'Huile
4. Séparateur du Réservoir d'Huile
5. Relâchement du Couvercle de la Friteuse
6. Interrupteur Marche/Arrêt
7. Voyant d'alimentation
8. Voyant de Température

- Contrôle de la Température Ajustable
9. Grand Panier à Frirer
10. Petits Paniers à Frirer (x2)
11. Poignées Détachables des Paniers (x2)
12. Couvercle de la Friteuse
13. Filtre Intégré
14. Fenêtre d'Observation
15. Cordon d'Alimentation Sécuritaire « Break-Away » (non illustré)

Spécifications techniques

Tension : 120V, 60Hz.

Puissance : 1600 Watts

*Les illustrations peuvent différer du produit exact

Avant d'Utiliser Votre Friteuse

NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.

Assurez-vous que la friteuse est débranchée. Lavez les paniers de la friteuse et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Essuyez complètement. Essuyez l'intérieur du réservoir d'huile avec un chiffon humide et essuyez-le jusqu'à ce qu'il soit sec avant d'y ajouter l'huile.

Avertissement : Toutes les composantes doivent être séchées avant de remplir d'huile ou de l'utiliser. Une attention particulière doit être prise pour s'assurer que le compartiment du filtre et le couvercle soient complètement secs, sinon le filtre ne fonctionnera pas adéquatement et cela peut entraîner de la vapeur emprisonnée à l'intérieur de la friteuse durant l'utilisation.

Assemblage de Votre Friteuse

Attention: Ne mettez jamais la friteuse en marche lorsque le réservoir d'huile est vide. Assurez-vous toujours que la friteuse soit hors de la portée des enfants. Utilisez toujours votre friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur.

1. Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt est sur la position « arrêt ».
2. Attachez le cordon d'alimentation sécuritaire « break-away ». La partie du cordon allant vers le haut peut être identifiée avec la phrase imprimée « VERS LE HAUT ». (Fig. 1). Lorsque vous attachez le cordon – vous sentirez une attirance magnétique sur le cordon lorsqu'il est attaché correctement.

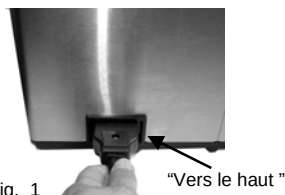


Fig. 1

3. Versez l'huile de cuisson à l'intérieur du réservoir d'huile jusqu'à ce que le niveau d'huile soit entre les lignes « MIN » et « MAX » à l'intérieur du réservoir d'huile. **Ne dépassez pas** le niveau « Max » avec l'huile de cuisson. (Fig. 2).

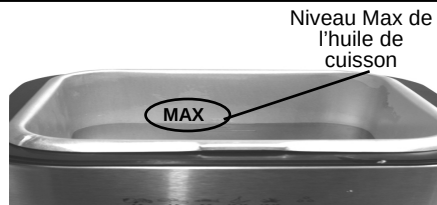


Fig. 2

4. Pour attacher la poignée au panier de friture, pincez les deux extrémités de la poignée ensemble et insérez la partie métallique de la poignée à l'intérieur du support de poignée sur le panier de friture. (Fig. 3).

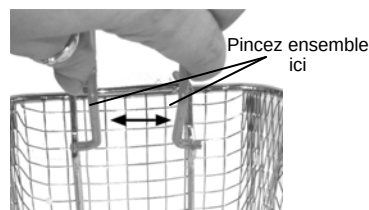


Fig. 3

Remplir le Réservoir d'Huile Avec de l'Huile

Avertissement: Ne branchez jamais la friteuse avant de l'avoir remplie d'huile jusqu'au niveau spécifié.

- Utilisez des mélanges d'huile végétale, d'huile de maïs pure ou d'huile de canola (huile de colza). N'utilisez pas d'huile d'olive, de margarine, de lard ou de graisse.
- Le niveau de l'huile doit toujours être maintenu entre les niveaux minimum et maximum marqués à l'intérieur du réservoir. (Fig. 4) Vérifiez le niveau de l'huile avant chaque usage. Pour de meilleurs résultats, gardez l'huile près de l'indicateur du niveau maximal. Ne mélangez **jamais** différentes sortes d'huile ou de gras ensemble. **N'** mélangez **pas** de la vieille huile avec de la nouvelle.



Fig. 4

Utilisation de Gras Solide

Avertissement: Il n'est **PAS**

RECOMMANDÉ de mettre des matières grasses solides dans le réservoir d'huile ou dans le panier de friture.

- Si vous utilisez des matières grasses solides, faites-les fondre dans une autre lèchefrite et versez le gras fondu doucement dans le réservoir d'huile.
- Les graisses végétales solides ayant déjà été utilisées, qui ont tournées et ont durcies dans le réservoir d'huile doivent être enlevées du réservoir et fondues à l'intérieur d'une autre lèchefrite avant d'être réutilisées.

Attention: Si vous essayez de faire fondre le gras solidifié dans le réservoir d'huile, il y a un risque d'éclaboussement du gras fondu à travers la couche solide supérieure de gras. En ce sens, n'utilisez que la procédure suivante:

- Assurez-vous que le gras est à la température de la pièce. Si le gras est très froid, le risque d'éclaboussure est encore plus grand.
- En utilisant une fourchette, faites quelques trous dans le gras. Assurez-vous que le couvercle est bien en place pendant que le gras fond. Chauffez le gras tranquillement – à l'ajustement de température le plus bas.

Utilisation de Votre Friteuse

Attention: Ne mettez jamais la friteuse en marche lorsque le réservoir d'huile est vide. Assurez-vous toujours que la friteuse soit hors de la portée des enfants. Utilisez toujours votre friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur.

1. Positionnez le panier sélectionné à l'intérieur de la friteuse. Si vous utilisez les deux petits paniers, glissez le séparateur du réservoir d'huile à l'intérieur du réservoir d'huile. Si vous utilisez seulement le gros panier, enlevez le séparateur avant que l'huile soit chaude. **N'essayez jamais d'enlever le séparateur du réservoir d'huile entre deux cuissons puisqu'il devient très chaud.** Permettez-lui de refroidir complètement (approximativement 2 heures) avant de l'enlever de la friteuse.

2. Fermez le couvercle de la friteuse.
3. Ajustez l'interrupteur Marche/Arrêt en position « Marche ». Le voyant d'alimentation sera en « Marche ».
4. Glissez le contrôle de température à la température désirée.
5. Lorsque l'huile de cuisson atteint la température d'ajustement, le voyant de température s'allumera.

Remarque : Le voyant de température va s'éteindre et s'allumer durant le cycle de friture puisque l'appareil maintiendra la température sélectionnée.

6. Appuyez sur le bouton de relâchement du couvercle afin d'ouvrir le couvercle de la friteuse. (Fig. 5)



Fig. 5

7. Soulevez le panier de friture sur le support de panier de friture. (Fig. 6) Placez la nourriture à l'intérieur du panier de friture, baissez doucement le panier de friture dans l'huile chauffée et refermez le couvercle.



Fig. 6

8. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle et laissez la vapeur s'échapper.
9. Soulevez le panier de friture et accrochez le panier sur le support de panier de friture afin de permettre à la nourriture de s'égoutter. (Fig. 6)
10. Enlevez les aliments du panier de friture en soulevant le panier par la poignée et en versant **SOIGNEUSEMENT** les aliments sur une assiette recouverte d'essuie-tout ou dans un plat de service ou en utilisant des pinces pour enlever les aliments du panier de friture et en les plaçant dans un plat de service.

MODE D'EMPLOI

11. Répétez la procédure avec les aliments qui ne sont pas cuits.
12. Lorsque la cuisson est complète, mettez la friteuse en position « arrêt », débranchez-la et laissez l'huile se refroidir pendant environ 2 heures avant d'essayer d'enlever l'huile, le séparateur du réservoir ou encore de nettoyer la friteuse.

Important: Soyez toujours prudent lorsque vous enlevez ou remettez les paniers de friture pendant la cuisson.

Attention: Ne touchez jamais les parties métalliques de la friteuse, car elles pourraient être chaudes.

Avertissement: N'utilisez jamais le cordon d'alimentation sécuritaire « break-away » pour arrêter la friteuse. Mettez toujours l'unité en position d'arrêt en utilisant l'interrupteur Marche/Arrêt et en le mettant à la position « Arrêt ». Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Utilisez seulement le cordon d'alimentation fourni avec la friteuse. L'utilisation de tout autre cordon d'alimentation magnétique peut causer un feu, une décharge électrique ou des blessures.

Avertissement: Cette appareil ne devrait jamais être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

Avertissement : Ne jamais dépasser la ligne "MAX" lorsque vous remplissez les paniers de nourriture. Il est recommandé que la nourriture soit au ¾ du niveau, sous la ligne MAX, lorsque vous faites frire de la nourriture congelée. (Fig. 7)

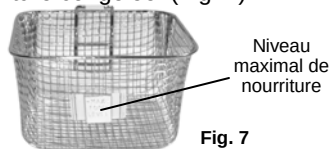


Fig. 7

Avertissement: Afin d'éviter certaines blessures ou brûlures possibles, ne touchez jamais les parties métalliques de la friteuse, car elles pourraient être chaudes. L'utilisation de mitaine de fourneau ou de poignée en tissu est recommandée lors de la manipulation des paniers.

- Ne remplissez **pas** le panier de la friteuse lorsqu'il est dans l'huile.
- Placez la nourriture dans le panier de la friteuse.
- N'échappez **pas** de nourriture dans l'huile chaude.

- Ne dépassez **jamais** la ligne maximale dans le panier de friture. Pour des résultats optimaux et un temps de friture plus court, le panier devrait seulement être rempli à la moitié.

Frir les Aliments

Avertissement: Lorsque vous ajoutez des aliments au panier de friture, enlevez-le de la friteuse avant de le remplir spécialement s'il s'agit d'aliments congelés parce que l'huile pourrait faire des éclaboussures et occasionner des brûlures.

Attention: Lorsque vous faites frire des aliments congelés par exemple des frites, vous ne devez pas dépasser la ligne « MAX » du panier de friture. Enlevez la glace des aliments congelés avant de les faire frire. Si vous ne le faites pas, cela peut occasionner un débordement de la friteuse lorsque les aliments seront descendus dans l'huile.

- Utilisez toujours le panier de friture pour frire les aliments.
- Placez toujours le couvercle sur la friteuse durant la friture.
- Lorsque l'huile est préchauffée, le voyant de température s'allumera indiquant que l'huile a atteint la température désirée.
- Descendez doucement le panier de friture dans l'huile chaude. Si vous descendez le panier trop rapidement, l'huile pourrait déborder et vous éclabousser.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe par les côtés durant la friture.
- Ne vous tenez pas trop près lorsque la friteuse est en train de cuire des aliments.
- Positionnez l'interrupteur Marche/Arrêt en position « Arrêt » pour arrêter l'unité.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Soulevez le panier de friture par la poignée, placez-le sur le support de panier et laissez la nourriture s'égoutter pendant une minute.
- Une fois que l'huile est drainée du panier de friture, le panier peut être vidé sur une assiette et vous pouvez servir la nourriture.
- Laissez toujours la friteuse se refroidir complètement (approximativement 2 heures) avant de la nettoyer ou de l'entreposer. Ne déplacez **jamais** la friteuse lorsque l'huile est chaude à l'intérieur.

MODE D'EMPLOI

Conseils de Friture

- Afin d'éviter l'accumulation de condensation dans la fenêtre d'observation – frottez un peu d'huile de cuisson sur la fenêtre.
- **Ne mélangez pas** différentes huiles ou des huiles nouvelles et vieilles ensemble.
- Changez l'huile régulièrement. De manière générale, l'huile utilisée pour frire des aliments contenant des protéines (comme la volaille, la viande ou le poisson) ne devrait pas être réutilisée. Lorsque l'huile est utilisée principalement pour faire frire des pommes de terre et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être utilisée de 8 à 10 fois, mais n'utilisez pas la même huile pendant plus de 6 mois.
- Changez l'huile immédiatement lorsqu'elle commence à mousser lorsque chauffée ou lorsque sa couleur devient foncée ou qu'elle a une odeur rancie ou qu'elle devient sirupeuse.
- Assurez-vous que les aliments devant être frits soient secs. Tamponnez légèrement la nourriture avec un essuie-tout ou un linge à vaisselle propre si nécessaire.
- Enlevez la glace sur les aliments congelés avant de les faire frire.
- Pour une cuisson égale, les morceaux devraient être de la même grosseur et de la même épaisseur.
- Les morceaux plus épais prendront plus de temps à cuire.

Ajustement de la Température

Les temps de cuisson suivants reflètent seulement le temps approximatif pour faire frire un panier à moitié plein. Le temps exact peut être différent en fonction de la quantité, des préférences de cuisson, de la grosseur et de l'épaisseur des morceaux, etc. En général, utilisez des ajustements de température plus bas pour des aliments plus fragiles (légumes, poisson) et des ajustements de température plus élevés pour les aliments congelés, les frites et le poulet.

Veillez noter que si vous désirez faire frire quoi que ce soit à 350°F, placez le contrôle de température entre les ajustements de 335°F et de 375°F.

Aliment	Temps de cuisson	Temp.
Pommes de terre frites	6-9 minutes	375°F
Filets de Poisson	3-5 minutes	320°F
Doigts de poulet	6-8 minutes	350°F
Morceaux de Poulet	13-20 minutes	350°F
Courgettes Frites	3 minutes	320°F
Champignons Frits	3 minutes	320°F
Rondelles d'ognons	3 minutes	320°F
Beignes	3-5 minutes	350°F
Beignets de Pomme	4 minutes	350°F
Crevettes	4-6 minutes	320°F

Pour Entreposer ou Réutiliser l'Huile de Cuisson

- Assurez-vous que la friteuse est débranchée et que l'huile soit refroidie (approximativement 2 heures) avant de la nettoyer ou de l'entreposer.
- L'huile ne doit pas être changée après chaque utilisation. Nous ne recommandons pas d'entreposer ou de réutiliser de l'huile qui a été utilisée pour frire des aliments riches en protéines comme la volaille, le poisson et les autres viandes. Lorsque l'huile est principalement utilisée pour frire des pommes de terre et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être utilisée de 8 à 10 fois. Cependant, n'utilisez pas la même huile pour plus de 6 mois.
- Afin de filtrer l'huile, assurez-vous que l'huile soit refroidie et ensuite versez l'huile du réservoir d'huile vers un contenant pour l'entreposage ou une bouteille. (Fig. 8) Afin de la réutiliser, remplissez le réservoir d'huile avec l'huile, en la versant à travers un filtre en acier ou en papier. (Fig. 9)



Fig. 8
Entreposage de l'huile déjà utilisée



Fig. 9
Filtration de l'huile déjà utilisée

Cordon de Sécurité Détachable « Break Away »

Votre friteuse a été conçue spécifiquement en fonction de votre sécurité. Votre friteuse possède un cordon d'alimentation détachable particulier. Ce cordon est spécialement conçu pour se détacher de la friteuse advenant le cas que le cordon d'alimentation ou la friteuse soit accroché ou tiré. Ceci est fait dans le but de prévenir les trébuchements sur l'appareil et les renversement d'huile chaude. Il n'est **PAS** conçu pour arrêter l'appareil durant son usage normal. Pour connecter le cordon d'alimentation – veuillez trouver l'inscription « **VERS LE HAUT** » à l'extrémité du cordon. Placez la fiche vers l'ouverture – vous sentirez une attirance magnétique. Glissez la fiche dans la fente jusqu'à ce qu'elle soit connectée. (Fig. 10)

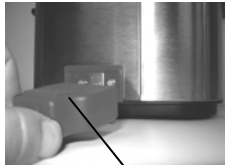


Fig. 10

“VERS LE HAUT”

Si le cordon se détache de l'unité durant son utilisation, l'utilisateur devrait **immédiatement débrancher le cordon d'alimentation** de la prise électrique murale avant d'essayer de rebrancher le cordon magnétique sur l'unité. **Ne touchez pas** à la connexion magnétique du cordon d'alimentation s'il est branché dans la prise électrique. Une blessure pourrait en résulter.

Avertissement: N'essayez pas de contourner la connexion du cordon magnétique en attachant de façon permanente le cordon d'alimentation sur la friteuse.

Instructions de Nettoyage

Avertissement: Mettez l'unité en position « Arrêt » et débranchez la fiche de la prise murale avant de nettoyer. Laissez le temps à la friteuse et à l'huile de refroidir complètement (approximativement 2 heures) avant de nettoyer. N'immergez jamais sous l'eau ou sous tout autre liquide le cordon d'alimentation sécuritaire « Break-Away », la fiche ou la friteuse. a

- Veuillez lire et suivre toutes les instructions de ce manuel pour de meilleurs résultats avec votre friteuse.
- **N'immergez jamais sous l'eau ou sous tout autre liquide le cordon d'alimentation sécuritaire « Break-Away », la fiche ou la friteuse.**
- **Ne placez JAMAIS le corps de la friteuse dans le lave-vaisselle.**
- Essuyez le réservoir d'huile avec un chiffon humide et savonneux et répétez l'opération avec un chiffon humide pour le rincer.
- Les paniers de friture et le couvercle peuvent être nettoyés sur l'étagère supérieur du lave-vaisselle.
- Assurez-vous que le couvercle avec le filtre intégré soit complètement sec avant de le replacer sur votre friteuse sinon le filtre ne fonctionnera pas adéquatement et peut entraîner une accumulation de vapeur à l'intérieur de la friteuse durant son utilisation.
- N'utilisez pas de tampon abrasif ou de laine d'acier pour nettoyer la prise du cordon magnétique.
- N'utilisez pas d'alcool ou de solution de nettoyage pour nettoyer la friteuse.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre les défauts de pièces et main d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat originale lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'un usage normal domestique, conforme aux conditions, aux exclusions et aux exceptions suivantes.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement alors qu'il est utilisé dans des conditions normales d'un usage domestique pendant la période de garantie, retournez l'appareil et les accessoires au complet, frais de port prépayé. Pour rejoindre le service à la clientèle, téléphonez au 1 (866) 826-6941 ou visitez notre site Web: www.euro-pro.com.

Si l'appareil présente un défaut de pièce ou de main-d'œuvre, EURO-PRO Operating LLC le réparera ou le remplacera gratuitement. Un justificatif de la date d'achat et 5.95 \$ pour couvrir les frais de transport pour le retour et la manipulation doivent être inclus. *

La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** est limitée uniquement aux frais de réparation ou de remplacement de l'appareil selon notre choix. La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique à aucun appareil qui a été modifié ou utilisé pour des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus d'utilisation, une manipulation négligente ou des dommages causés par un mauvais emballage ou une mauvaise manutention lors du transit. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou défauts causés par ou résultant de dommages lors de l'expédition ou les réparations, le service ou les altérations au produit ou une ou l'autre de ses pièces, et qui ont été exécutées par un réparateur non autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**.

Cette garantie est offerte à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes autres garanties légales et/ou conventionnelles. La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** s'il y en a une, est limitée à des obligations spécifiques expressément assumées par celle-ci sous les termes de la garantie limitée. En aucun cas **EURO-PRO Operating LLC** est responsable de dommages circonstanciels ou conséquents de toute nature que ce soit. Certains états/provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

La garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

***Important :** Emballez soigneusement l'item afin d'éviter des dommages lors de l'expédition. Assurez-vous d'inclure une preuve de date d'achat et d'attacher une étiquette à l'item avec votre nom, votre adresse complète et votre numéro de téléphone avec une note au sujet de l'achat, du numéro de modèle et ce que vous croyez être le problème de l'item. Nous vous recommandons d'assurer le paquet (puisque les dommages d'expédition ne sont pas couverts par votre garantie). À l'extérieur du paquet, marquer "À L'ATTENTION DU SERVICE À LA CLIENTÈLE". Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, donc les spécifications contenues ici sont sujettes à des changements sans préavis.



CARTE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE POUR CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Merci de remplir et de nous poster la carte d'enregistrement de produit dans les 10 jours après l'achat. L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable d'un avertissement sur la sécurité du produit. En retournant cette carte vous reconnaissez avoir lu et

compris le mode d'emploi, et les avertissements présentés dans les instructions s'y rattachant.

EURO-PRO Operating LLC, 4400 Bois Franc, St Laurent, Québec, H4S 1A7

Modèle F1053B

Modèle de l'appareil

Date d'achat

Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Province

Code postal